



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI TAVUK BUT

8 adet hurma
6 adet tavuk göğüs butu
30 gr İçim Tereyağı
½ adet limon
100 gr arpacık soğan
1 tatlı kaşığı köri
50 gr yer fıstığı, iyice parçalanmış
Tuz ve karabiber

Tavuk butlarını soğuk suda yıkayıp süzün.

Yer fıstığını, İçim Tereyağı ve köri ile birlikte mutfak robotunda iyice karıştırın.

Tavukların üzerini biraz tuz ve İçim Tereyağı ile ovun. Yağlı kağıt serili bir fırın tepsinine tavukları aralıklı olarak yerleştirin. Üzerine yer fıstığı ve İçim Tereyağı karışımını yayın.

Soğanları yıkayın, kabuklarını soyun ve ikiye bölerek tavuk butlarının arasına yerleştirin. Dilimlediğiniz hurmaları üzerlerine serpiştirdikten sonra malzemelerin üzerlerine biraz limon suyu, karabiber ve tuz gezdirin.

200 derecelik fırında yaklaşık 1 saat pişirin. Sıcak servis edin.

